



Frasiga fish 'n' chips med frityrsmet på öl

Av: Köket.se

13 ingredienser

Inget går upp mot riktigt frasiga fish 'n' chips med remouladsås. Gör frityrsmeten till fisken på vetemjöl, maizena och öl.

TIPS! Släpp inte ner alla fiskbitar på en gång i frituren, då svalnar oljan lätt och bitarna sjunker lätt till botten och bränns. Släpp ned en liten del av fiskbiten först, så frituren får svälla upp lite, på så sätt sjunker den inte till botten och bränns.

Ingredienser

 4 portioner

600-800 g torsk (eller sej eller kolja)

salt

vitpeppar

1 l fritureolja

Frityrsmet

2,5 dl vetemjöl

1,5 tsk bakpulver

1,5 tsk majsstärkelse

1,5 dl ljus öl

1 krm dragon

1 krm dillfrö

0,5 citron, saften

salt

peppar



Foto: Köket.se

Gör så här

Blanda nästan allt vetemjöl med allt maizena och bakpulver i en skål.

Rör försiktigt ner öl, dragon, dillfrön och citronsaften i mjölblandningen till en slät smet. Tillsätt lite mer öl eller vatten om smeten känns alldeles för tjock. Salta och peppra och låt smeten svälla i ca 15-20 minuter.

Dela fiskfiléerna i jämnstora bitar, ca 12-15 st.

Hetta upp oljan till 160 grader i en kastrull med höga kanter. (Ha locket nära till hands om det skulle börja brinna eller koka över).

Vänd fiskbitarna i mjöl och sedan i frityrsmeten. Friter dem gyllenbruna, cirka 5 minuter.